



かぼちやのピューレ 雲丹と生湯葉

濃厚でなめらかな甘めの南瓜クリームに、生雲丹を合わせました。
南瓜クリームの甘みと雲丹のふわっと広がる旨味が絶妙に絡む上品な前菜です

材料

かぼちやのピューレ 80g [右レシピ]
くれーる 3g [豆乳クリーム]
出汁ジュレ 25g [右レシピ]
とろ湯葉 10g
雲丹 3g
エディブルフラワー 赤3個
青柚子皮ゼスター適量

[作り方]

- ①かぼちやのピューレを搾り袋に入れて器に搾り入れる
- ②くれーるを周りにかける
- ③とろ湯葉をピューレの上に乗せ、周りにジュレをかける
- ④雲丹、エディブルフラワーを飾り、青柚子を振りかけて提供

かぼちやのピューレ材料

かぼちや 200g [皮剥いて蒸したもの]
くれーる 85g
きび砂糖 30g
オーツミルク 30g
シママース少々

[作り方]

- ①全ての材料をフードプロセッサーで回して裏漉しする
- ②塩は塩味を感じない程度で味をしめる
- ③仕上りの硬さ状態でゼラチンを入れる
※ゼラチンを加える場合は①の総量に対して0.2%~0.4%程度を目安とする

出汁ジュレ材料

かつお出汁 200g
四穀白だし 30g
煮切りみりん 25g
板ゼラチン 3g

[作り方]

- ①ゼラチンを氷水に入れて戻す
- ②材料を鍋に入れて80°程度に温めて戻したゼラチンを入れて溶かし込む
- ③容器に移して冷やし固める